

МІЖРЕГІОНАЛЬНИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНОЇ ПЕРЕПІДГОТОВКИ  
ЗВІЛЬНЕНИХ У ЗАПАС ВІЙСЬКОВОСЛЕЖБОВЦІВ  
М. КРИВОГО РОГУ ДНІПРОПЕТРОВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

ПОГОДЖЕНО  
Директор



ЗАТВЕРДЖУЮ  
Директор МЦПЗВ



Володимир БАЛАКІН

*Освітня програма  
з підготовки кваліфікованих робітників  
Професія: 5123 «Офіціант»  
Кваліфікація: Офіціант 3 розряду*

СХВАЛЕНО  
Педагогічною радою  
Міжрегіонального центру  
звільнених у запас  
військовослужбовців  
Протокол від 27.05.2022р. № 11

РОЗГЛЯНУТО  
На засіданні методичної комісії  
Міжрегіонального центру  
звільнених у запас  
військовослужбовців  
Протокол від 5.05.2022 № 5

### Зведена таблиця по розрядам, модулям та предметам

Професія: Офіціант

Рівень кваліфікації: 3 розряд

№ п/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	ЗПК Всього	ЗПК	ОФ.3.1.	ОФ.3.2.
<b>1.</b>	<b>Загально-професійна підготовка</b>	<b>42</b>	<b>42</b>		
1.1.	Основи правових знань	12	12		
1.2.	Основи трудового законодавства	6	6		
1.3.	Основи галузевої економіки і підприємництва	12	12		
1.4.	Основи інформаційних технологій	12	12		
<b>2.</b>	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>228</b>	<b>73</b>		
2.1.	Гігієна та санітарія виробництва	15		9	6
2.2.	Організація обслуговування в ресторанах	96	9	46	41
2.3.	Товарознавство харчових продуктів	15	9	6	
2.4.	Основи енергоефективності	7	7		
2.5.	Торгово-технологічне обладнання	15	5	5	5
2.6.	Облік, калькуляція і звітність	17	7		10
2.7.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	21	12	3	6
2.8.	Кулінарна характеристика страв	16	9	7	
2.9.	Маркетинг та менеджмент	10	10		
2.10.	Професійна етика	12	6	6	
2.11.	Охорона праці	30	15	7	8
<b>3.</b>	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>588</b>			
3.1.	Виробниче навчання в майстерні	60		24	36
3.2.	Виробниче навчання на підприємствах	150	18	72	60
3.3.	Виробнича практика	378		217	161
<b>4.</b>	<b>Державна кваліфікаційна або поетапна атестація</b>	<b>7</b>			
<b>5.</b>	<b>Консультації</b>	<b>100</b>			

Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам

*Професія:* Офіціант

*Рівень кваліфікації:* 3 розряд

**Загально-професійний блок: 123**

загально- професійна підготовка – 50 год.,

професійно-теоретична підготовка - 73 год.,

**Професійно-теретична підготовка – 228 год.** (навчальний модуль за професійними компетенціями):

**ОФ.3.1.** - 68 год.

**ОФ.3.2.** - 62 год.

**Професійно-практична підготовка:**

**ОФ.3.1- 3.2 – 588 год.**

виробниче навчання – 210 год.

виробнича практика – 378 год.

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
ЗПК-1	Оволодіння основами правових знань	<b>Знати:</b> основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність. <b>Уміти:</b> застосовувати в практичній діяльності способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів.	Основи правових знань	12
ЗПК-2	Оволодіння основами трудового законодавства	<b>Знати:</b> основи трудового законодавства; основні трудові права та обов'язки працівників; положення, зміст, форми та терміни укладання трудового договору; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві; основи законодавства про захист прав споживачів	Основи трудового законодавства	6
ЗПК-3	Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва	<b>Знати:</b> основні економічні процеси, відносини та явища, які функціонують та виникають між суб'єктами економіки (підприємствами, державою та громадянами); роль економіки в суспільному житті, виробництві і споживанні; форми суспільного господарювання; порядок створення приватного підприємства; порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства); порядок ліквідації підприємства; структура та механізми функціонування ринкової економіки; конкуренція (її види та прояви в економічних відносинах); основні фактори впливу держави (нормативно-законодавчу базу, податки, пільги, дотації)	Основи галузевої економіки і підприємництва	12

ЗПК-4	Оволодіння основами інформаційних технологій	<p><b>Знати:</b> системи автоматизованого керування закладами ресторанного господарства; автоматизоване робоче місце офіціанта, його технічне та програмне забезпечення</p> <p><b>Уміти:</b> користуватися автоматизованою системою типу RKeeper; проводити замовлення та розрахунки за допомогою електронних контрольно-касових систем відповідно до встановленого програмного забезпечення</p>	Основи інформаційних технологій	12
ЗПК-5	Оволодіння основами організації обслуговування в ресторанах	<p><b>Знати:</b> основні типи закладів ресторанного господарства; виробничі приміщення, їх характеристику, обладнання; торговельні приміщення, обладнання; меню, його призначення та види; столовий посуд, прибори, білизну, їх характеристику та призначення; підготовку до обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства; обслуговування відвідувачів.</p> <p><b>Уміти:</b> готувати торговельну залу до обслуговування відвідувачів; отримувати посуд, прибори, столову білизну; полірувати столовий посуд, прибори; складати серветки простими способами; здійснювати попередню сервіровку столів; надати кулінарну характеристику страв згідно з меню; приймати замовлення від відвідувачів; подавати страви і напої; оформляти рахунки і розраховуватися зі споживачами; прибирати використаний посуд та прибори</p>	Організація обслуговування в ресторанах	9
ЗПК-6	Оволодіння основами товарознавства харчових продуктів	<p><b>Знати:</b> задачі товарознавства харчових продуктів; хімічний склад харчових продуктів; класифікацію та характеристику харчових продуктів; споживні властивості харчових продуктів.</p> <p><b>Уміти:</b> визначати якість харчових продуктів; дотримуватися умов та термінів зберігання харчових продуктів</p>	Товарознавство харчових продуктів	9
ЗПК-7	Оволодіння основами енергоефективності	<p><b>Знати:</b> основи енергоефективності.</p> <p><b>Уміти:</b> раціонально використовувати електроенергію.</p>	Основи енергоефективності	7
ЗПК-8	Оволодіння основами раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання	<p><b>Знати:</b> принципи раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання.</p> <p><b>Уміти:</b> раціонально і ефективно експлуатувати торговельно-технологічне обладнання</p>	Торгово-технологічне обладнання	5
ЗПК-9	Оволодіння основами обліку, обчислень і калькуляції	<p><b>Знати:</b> основні поняття господарського обліку; скорочені прийоми усного підрахунку; процентні обчислення; вимоги до оформлення документації на виробництві; нормативно-технологічну документацію закладів ресторанного господарства, порядок проведення інвентаризації на виробництві.</p>	Облік, калькуляція і звітність	4

		<b>Уміти:</b> користуватися обліковими вимірниками; володіти прийомами усного підрахунку; виконувати процентні обчислення; користуватися нормативно-технологічною документацією		
ЗПК-10	Оволодіння основними термінами іноземної мови	<b>Знати:</b> основні поняття та терміни форм звертання (зустріч, вітання, знайомство, прийом замовлення, розрахунок, прощання, ствердження, схвалення, згода, відмова, співчуття, побажання, подяка, вибачення, прохання, складові меню) іноземною мовою; назви предметів сервірування столу до сніданку, обіду, вечері; назви продуктів харчування. <b>Уміти:</b> володіти основними поняттями та термінами форм звертання; володіти іноземною мовою в межах розмовного та професійного мінімуму	Іноземна мова за професійним спрямуванням	12
ЗПК-11	Оволодіння основами кулінарної характеристики страв	<b>Знати:</b> технологію приготування страв з м'яса, риби, птиці технологію приготування бутербродів, салатів, холодних закусок; вимоги до оформлення страв; терміни зберігання страв; технологію нескладного приготування солодких страв і напоїв. <b>Уміти:</b> працювати на обладнанні; підготувати компоненти для приготування страв; дотримуватися вимог техніки безпеки і санітарії	Кулінарна характеристика страв	9
ЗПК-12	Оволодіння основами маркетингу та менеджменту	<b>Знати:</b> основи маркетингу і менеджменту; правила роздрібної торгівлі; основні джерела постачання; управління структурним підрозділом; організація рекламної діяльності. <b>Уміти:</b> володіти основними поняттями та термінами маркетингу і менеджменту; організовувати рекламну діяльність	Маркетинг та менеджмент	10
ЗПК-13	Оволодіння основами професійної етики	<b>Знати:</b> основні поняття професійної етики та психології; індивідуальні психічні властивості особистості; особливості спілкування в сфері послуг; психологічні властивості поведінки людини; характер, причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; основні психологічні та моральні вимоги до офіціанта; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі. <b>Уміти:</b> визначати індивідуальні психологічні особливості; дотримуватись професійної етики офіціанта	Професійна етика	6
ЗПК-14	Дотримання та виконання вимог охорони праці	<b>Знати:</b> загальні питання охорони праці, основні законодавчі акти з охорони праці; права працівників з охорони праці на підприємстві; правила галузевої безпеки; вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування; основи електробезпеки; загальні правила	Охорона праці	15

		<p>безпечної експлуатації устаткування; параметри й властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища, первинні засоби пожежогасіння</p> <p><b>Уміти:</b> володіти засобами і методами індивідуального та колективного захисту від небезпечних та шкідливих виробничих факторів; надавати першу допомогу потерпілим від нещасного випадку; користуватися первинними засобами пожежогасіння</p>		
	Гігієна та санітарія виробництва	<p><b>Знати:</b> поняття про виробничу санітарію як систему організаційних гігієнічних та санітарно-технічних заходів; основи мікробіологічних знань; засоби та методи захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів; правила проходження медичних оглядів.</p>		

## ЗМІСТ ЗАГАЛЬНО-ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНЦІЙ З ПРОФЕСІЙНО-ТЕОРЕТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Код, навчальний модуль	Професійні профільні компетентності	Найменування навчального модуля та компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
<b>ОФ-3 Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів</b>					
ОФ-3.1	ОФ-3.1.1	Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами	<p><b>Знати:</b> правила роботи закладів ресторанного господарства; санітарні правила для закладів ресторанного господарства; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту; вимоги виробничої санітарії та особистої гігієни; іноземну мову в межах розмовного мінімуму; основи оформлення інтер'єру торгових та банкетних залів; загальні правила і послідовність сервірування столів; правила і порядок підготовки спецій і приправ, етапи підготовки залів до обслуговування.</p> <p><b>Уміти:</b> виконувати роботи з підготовки залів до обслуговування споживачів; оформляти букети, квіткові композиції, використовувати елементи декору тощо; підбирати посуд, прибори, столову білизну з урахування виду обслуговування; виконувати сервірування столів; готувати спеції і приправи; застосовувати кращий досвід роботи вітчизняних закладів та підприємств інших країн відповідного фаху; розвивати творчу активність, займатися самоосвітою</p>	Гігієна та санітарія виробництва	9
				Охорона праці	7
				Організація обслуговування в ресторанах	13
				Іноземна мова за професійним спрямуванням	3
	ОФ-3.1.2	Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни	<p><b>Знати:</b> сучасне обладнання; правила експлуатації відповідних видів торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; асортимент сучасного посуду та його призначення; види столової білизни, способи її зберігання; нові види сировини, її походження, характеристику; способи поєднання смаків.</p>	Торгівельно-технологічне обладнання	7
				Організація обслуговування в ресторанах	10
				Товарознавство харчових продуктів	6

			<b>Уміти:</b> експлуатувати відповідні види торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; визначати види посуду, приборів, столової білизни; отримувати столову білизну, посуд, прибори; виконувати додаткове протирання; контролювати санітарний стан посуду, приборів та білизни; застосовувати доцільні способи зберігання		
	ОФ-3.1.3	Вивчення меню і преїскурантів	<b>Знати:</b> види меню закладів ресторанного господарства; порядок запису страв і напоїв у меню; структуру меню різних видів; рецептури, технологію виготовлення страв і напоїв; кулінарну характеристику страв і напоїв; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями; правила роздрібної торгівлі кондитерськими виробами <b>Уміти:</b> враховувати відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв; складати меню різних видів; володіти професійною термінологією; застосовувати правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями і кондитерськими виробами; консультувати стосовно страв та напоїв, запропонованих у меню; пропонувати фірмові і особливі страви	Організація обслуговування в ресторанах	6
				Кулінарна характеристика страв	5
				Маркетинг та менеджмент	5
	ОФ-3.1.4	Отримання посуду, приборів, білизни, підготовка до обслуговування	<b>Знати:</b> правила отримання посуду, приборів, столової білизни; норми оснащення закладів ресторанного господарства столовим посудом та білизною; правила підготовки посуду, приборів, столової білизни. <b>Уміти:</b> полірувати прибори, посуд; підбирати та розраховувати необхідну кількість столового посуду, білизни	Організація обслуговування в ресторанах	3
	ОФ-3.1.5	Здійснення попередньої сервіровки столів	<b>Знати:</b> ази флористики; способи складання серветок з різноманітних матеріалів з використанням аксесуарів; сервірування столів різними стилями відповідно до інтер'єру та екстер'єру. <b>Уміти:</b> складати серветки креативними способами; виконувати попередню сервіровку столів; оформляти стіл квітами	Організація обслуговування в ресторанах	14
<b>ОФ-3.2 Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів</b>					
ОФ-3.2	ОФ-3.2.1	Організація процесу обслуговування	<b>Знати:</b> основи психології; принципи професійної етики; види банкетів і особливості їх організації; організацію обслуговування свят, сімейних обідів, конференцій тощо.	Організація обслуговування в ресторанах	15



			<b>Уміти:</b> застосовувати діловий етикет та культуру спілкування; обслуговувати неофіційні банкети; підтримувати позитивний імідж закладу; обирати тактику поведінки, мати високий рівень професійної культури мовлення і володіти транслітерацією вимови	Професійна етика та психологія	8
ОФ-3.2.2	Прийом та оформлення замовлення		<b>Знати:</b> назви страв, напоїв в оригіналі. <b>Уміти:</b> приймати замовлення від споживачів; використовувати правила підбору страв і вино-горілчаних виробів та коктейлів до страв; надавати вичерпну інформацію щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання страв, напоїв, десертів тощо; використовувати різні типи мовного етикету та іноземну мову у своїй професійній діяльності	Організація обслуговування в ресторанах	3
				Іноземна мова за професійною спрямованістю	6
ОФ-3.2.3	Отримання та подача страв та напоїв		<b>Знати:</b> правила отримання і подачі страв та напоїв із роздавальні та буфету; вимоги до їх оформлення і температури; знати етикет споживання окремих страв; правила подачі страв і напоїв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів; правила поведінки за столом, правила користування приборами, серветками. <b>Уміти:</b> дотримуватися правил і технічних прийомів обслуговування споживачів; застосовувати техніки подачі страв: «порційно», «в обнос», «у стіл», з використанням приставного (підсобного) столика; документально оформляти отримання страв, напоїв з кухні та буфету	Організація обслуговування в ресторанах	18
				Охорона праці	8
ОФ-3.2.4	Здійснення розрахунку з відвідувачами		<b>Знати:</b> порядок оформлення рахунків; діючі програми знижок у певні дні або години. <b>Уміти:</b> проводити розрахунки з відвідувачами в торговельній залі та за барною стійкою через РРО, через комп'ютерно-касові системи: за готівку, за допомогою пластикових та кредитних карток; естетично та безпечно пакувати готові страви та напої, призначені для вносу	Організація обслуговування в ресторанах	2
				Основи калькуляції та обліку	8
				Торгівельно-технологічне обладнання	5
ОФ-3.2.5	Збирання використаного посуду, приборів		<b>Знати:</b> правила і прийоми прибирання використаного посуду, приборів та заміни столової білизни. <b>Уміти:</b> використовувати сучасні засоби малої механізації під час прибирання використаного посуду, приборів	Організація обслуговування в ресторанах	3